

المأكولات الأندونيسية





Acı Kırmızı Biber
فلفل أحمر حار



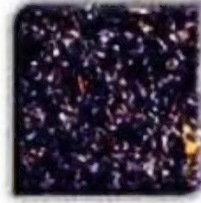
Çörek Otu
عشبة الكحل



Dolma Baharı
بهارات للمحشي



Dolmalık Fıstık
ستور



İsot Pul Biber
قليلة سوداء



Karanfil
قرنفل



Toz Karabiber
فلفل أسود ناعم



Tane Karabiber
فلفل أسود حب



Karbonat
كربونات



Kekik
زعتر



Kimyon
كمون



Kıyış
كزبرة يابسة



Kuş Üzüümü
عناب العصفور



Köfte Baharı
بهارات للفتة



Köri
كاري



Limon Tuzu
ملح الليمون



Mahlep
مهلبل



Mavi Haşhaş
خشخاش أزرق



Mangal Çeşni
رائحة للمنقل



Nane
نعنع



Pul Biber
بهارات قليلة



Tatlı Toz Biber
قليلة حمراء حارة



Sarımsak Granül
توم حبيبات



Soğan Granül
بصل حبيبات



Sumak
سماق



Susam
سمسم



Tarçın
قرنفة



Yenibahar
بهارات جديدة



Zencefil
جذير



Zerdeçal



فلفل حار



جوز الطيب



بصل شالوت



جنزبيل خلنجان



كمون



ينسون نجمى



ثوم



جنزبيل كونشى



فلفل أسود



قرفة



عشب الليمون سارى



جنزبيل



كزبرة



قرنفل



بصل أخضر



جنزبيل كنشور



فلفل أبيض



كمبرى



ورق ليمون



كركم



الشمر



حبهان



ورق سلام



زهرة الجنزبيل



تمر هندى



كلويك - كلواك



سكر نخيل بنى



كاب جاوا



دجاج ايرين الاندونيسي

مكونات

- 1 كوب أرز أبيض طويل الحبة غير مطبوخ
- 2 كوب ماء
- 1 رطل من الفاصوليا الخضراء الطازجة ، مقلمة ومقطعة
- 2 ملاعق صغيرة زيت زيتون
- 1 رطل من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام - مقطعة إلى قطع
- نصف كوب مرق دجاج قليل الصوديوم
- 1/2 كوب زبدة فول سوداني ناعمة
- 2 ملاعق صغيرة صل
- 1 ملعقة كبيرة صلصة صويا قليلة الصوديوم
- 1 ملعقة صغيرة معجون فلفل أحمر
- 2 ملاعق كبيرة عصير ليمون
- 3 بصل أخضر متوسط (4-1 / 8 إنش) مقطع رفيع
- 2 ملاعق كبيرة فول سوداني مفروم

التعليمات

الخطوة 1

يُغلى الأرز والماء في قدر. خففي الحرارة وغطيها واتركيها على نار هادئة لمدة 20 دقيقة.

الخطوة 2

صعي الفاصوليا الخضراء في قدر مزود بسلّة بخارية فوق الماء المغلي ، واتركيها على البخار لمدة 10 دقائق ، أو حتى تنضج ولكن مقرمشة.

الخطوة 3

سخني الزيت في مقلاة ، واضهي الدجاج لمدة 5 دقائق على كل جانب ، أو حتى تنفذ العصائر.

الخطوة 4

يُمزج مرق الدجاج مع زبدة الفول السوداني والعسل وصلصة الصويا ومعجون الفلفل الحار وعصير الليمون في قدر على نار متوسطة. يُطهى ويُحرّك لمدة 5 دقائق ، حتى يمتسك قليلاً. اخفطي الفاصوليا الخضراء. تقدم مع الأرز. يُزين بالبصل الأخضر والفول السوداني.



ريندانج لحم البقر الأندونيسي

المكونات

4 حبات من الكراث المفروم

5 فصوص ثوم مفرومة

2 ملاعق كبيرة ملح

1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر مطحون

2 رطل من لحم بقري تندرلويين ، مقطّع إلى مكعبات بحجم 1 1/2 × 2 بوصة

1 (1/2 إنش) قطعة خولنجان ، مقطّعة إلى شرائح رفيعة

3 سيقان عشب ليمون مفروم

6 أوراق الليمون

4 أوراق السلام

1 ملعقة صغيرة كركم مطحون

3 طب (15 أونصة) من حليب جوز الهند

التعليمات

الخطوة 1

ضعي الكراث ، والثوم ، والملح ، والفلفل الأحمر المطحون في الخلاط ، واخلطيهم حتى يتحولوا إلى عجينة.

الخطوة 2

ضعي مكعبات اللحم البقري في مقلاة على نار متوسطة مع مزيج الفلفل والخولنجان وعشب الليمون وأوراق الليمون والسلام والكركم. يُطهى اللحم مع التوابل مع التحريك من حين لآخر حتى يتلاشى اللون الوردي من الداخل وتبهر عصاره اللحم تقريبًا ، حوالي 15 دقيقة.

الخطوة 3

يُسكب حليب جوز الهند في المقلاة ويُغلى المزيج ويُخفف الحرارة ويُترك على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة تقريبًا. تُرفع قطع اللحم إلى وعاء ، ويُترك حليب جوز الهند على نار هادئة لمدة 30 دقيقة تقريبًا حتى يصبح سميكًا. أعد اللحم البقري إلى صلصة جوز الهند ، خفف الحرارة إلى درجة منخفضة ، وبالكاد يُطهى اللحم البقري والصلصة على نار هادئة حتى تتحول الصلصة إلى اللون البني ويفصل الزيت عن حليب جوز الهند ، حوالي ساعتين ونصف. قلبي كثيرًا حتى تتكاثف الصلصة.



أرز أندونيسي متبل

مكونات

3 ملاعق كبيرة زيت نباتي

1 بصلة كبيرة مفرومة

2 فلفل هالابينو ، مبذر ومفروم

2 فص ثوم مهروس

1 ملعقة صغيرة كركم مطحون

1 ملعقة صغيرة فرفة مطحونة

2 كوب أرز أبيض طويل الحبة غير مطبوخ

2 (14.5 أونصة) مرق دجاج

1 كوب ماء

1 ورقة غار

2 متوسطة (4-1 / 8 بوصة) بصل أخضر مفروم

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

سخني الزيت في مقلاة كبيرة ثقيلة على نار متوسطة. يُضاف البصل والفلفل الحار والثوم. يقلى حتى يصبح البصل شفاف. حوالي 8 دقائق.

الخطوة 2

يقلب الكركم والفرفة والأرز في المقلاة. يقلب لمدة دقيقتين. يُمزج مرق الدجاج والماء وورق الغار. يُغلى المزيج ، ويُخفف النار ويُغطى ويُطهى لمدة 20 دقيقة.

الخطوة 3

أطفي النار تمامًا واتركه لمدة 5 دقائق. يُزين بالبصل الأخضر المفروم.



PhotoMania



روبيان سامبل حار

مكونات

1 رطل جميري كبير مجعد منزوع الذيل

نصف كوب زبدة

3 فصوص ثوم مفروم أو أكثر حسب الرغبة

1/2 ليمون معصور مقسم

1 ملعقة صغيرة زبدة

كوب بصل مقطع

كوب أوفيث سامبل (معجون ثيلي احمر إندونيسي)

3 اكواب ماء

3 اكواب أرز سوشي

1/2 باقة بصل أخضر مفروم

الانتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

ضعي الجميري في وعاء كبير من الماء البارد حتى يذوب ، لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

الخطوة 2

قم بإزالة 1/2 كوب زبدة في وعاء زجاجي أو خزفي آمن للميكروويف في الميكروويف على فترات

15 ثانية ، 30 ثانية إلى دقيقة واحدة. اخلطي الثوم ونصف عصير الليمون.

الخطوة 3

تذوب 1 1/2 ملعقة صغيرة زبدة في مقلاة كبيرة على نار متوسطة. يضاف البصل يُطهى ويُقلب

حتى يصبح شفافاً ، حوالي 5 دقائق. يُضاف الجميري ومزيج زبدة الثوم والسبيل أوليف. يُطهى

ويُحرّك حتى ينضج الثوم ويُسخن الجميري لمدة 7 إلى 8 دقائق.

الخطوة 4

يُغلى الماء وأرز السوشي في قدر. خففي النار وغطّيها واتركيها على نار هادئة حتى ينضج الأرز

لمدة 15 دقيقة. يُرفع عن النار ، ويترك مغطى حتى يستن السائل حوالي 10 دقائق.

الخطوة الخامسة

قمي الروبيان فوق الأرز ، مغطى بباقي عصير الليمون والبصل الأخضر.



PhotoMania



أرز انتوتيسي مقلي

مكونات

نصف كوب أرز أبيض طويل الحبة غير مطبوخ

1 كوب ماء

2 ملاعق صغيرة زيت السم

1 بصلة صغيرة مفرومة

2 فص ثوم مفروم

1 فلفل أخضر مفروم

1 جزرة صغيرة مقطعة إلى شرائح

1 ساق كرفس مقطع إلى شرائح

2 ملاعق كبيرة كيكاب مانيس

2 ملاعق كبيرة صلصة صماطم

2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا

¼ خيار مقطع شرائح

4 بيضات كبيرة

الالتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

يُغلى الأرز والماء في قدر . عطيه ، خللي الحرارة إلى درجة منخفضة واتركيه على نار هادئة لمدة 20 دقيقة.

الخطوة 2

سخني الزيت في مقلاة ، واضهي البصل والثوم والفلفل الأخضر حتى ينضج. اخلطي الجزر والكرفس. يضاف الأرز ويُمزج في الكيكاب مانيس وصلصة الصماطم وصلصة الصويا. استمر في العنهي لمدة دقيقة واحدة حتى يسخن تمامًا. انقلي المزيج إلى أوعية وزينيه بشرائح الخيار.

الخطوة 3

ضع البيض في المقلاة واضبخه حتى ينضج. صعيها في الأوعية فوق الأرز والخضروات.



PhotoMania



تيلور بالادو (صلصة حارة بالبيض) الأندونيسية

مكونات

- 1 كوب زيت نباتي للقلي
- 6 بيضات كبيرة مسلوقة ، منزوعة القشرة
- 6 حبات فلفل أحمر تشيلي ، مبذر ومقطع
- 4 فصون ثوم
- 4 حبات متوسطة الحجم
- 2 حبة طماطم كاملة متوسطة (2-3 / 5 "ديا) (فراشة) مقطعة إلى أرباع
- 1 ملعقة صغيرة معجون روبيان
- 1 1/2 ملعقة طعام زيت فول سوداني
- 1 ملعقة طعام زيت نباتي
- 1 ملعقة صغيرة خل أبيض
- 1 ملعقة صغيرة سكر أبيض
- الملح والفلفل حسب الذوق

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

سخني كوب زيت في قدر صغير على نار متوسطة عالية. اقلي البيض في الزيت الساخن لمدة 5 إلى 7 دقائق حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. اجلس جانباً.

الخطوة 2

يُمزج الفلفل الحار والثوم والكراث والبندورة ومعجون الروبيان في محضر الطعام ؛ يخلط في عجينة. أضف زيت الفول السوداني. العملية مرة أخرى حتى تصبح ناعمة.

الخطوة 3

سخني 1 ملعقة كبيرة زيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة. يسكب مزيج الفلفل الحار في المقلاة. قلبي الخل والسكر والملح والفلفل في الخليط. تصفب البيض المفلي إلى الخليط وتحول إلى خليط. خفض الحرارة إلى متوسطة منخفضة ؛ ينضج حتى تفوح رائحته ، حوالي 5 دقائق.



أوبور أيام (دجاج بحليب جوز الهند) الأندونيسية

مكونات

- 1 (2 إلى 3 باوند) دجاج ، مقطّع إلى 8 قطع - 1 ليمون ، معصور
- 4 الشمعدانات لكل منهما - 1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- نصف ملعقة صغيرة بذور كمون - 7 كرات لكل منهما مقشر
- 5 فصوص ثوم مقشرة - 1 ملعقة كبيرة حولنجان مفروم
- نصف ملعقة كبيرة زنجبيل مفروم - نصف ملعقة صغيرة فلفل أبيض
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من جذور الكركم المفروم - 3 ملاعق كبيرة زيت نباتي
- 2 سيقان ليمون ، كدمات - 1 ملعقة كبيرة عصير تمر هندي
- 5 ورقات (فارحة) أوراق ليمون كاليفر - 3 أوراق عار لكل منهما
- 1 ملعقة صغيرة ملح - نصف ملعقة صغيرة سكر أبيض
- $\frac{1}{2}$ 1 أكواب رقيقة من حليب جوز الهند - 1 كوب حليب جوز الهند السميك
- 1 باقة صغيرة ريحان تايلاندي - 1 عبوة (2.8 أونصة) كرات مقلي

الإنجازات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

انقعي قطع الدجاج في عصير الليمون لمدة 30 دقيقة.

الخطوة 2

في هذه الأثناء ، سخني مقلاة جافة على نار متوسطة. نخب الشمعدان والكزبرة والكمون في المقلاة حتى تلوح رائحتها لمدة دقيقة واحدة. انقله إلى هاون كبير ومدقة وطحنه إلى عجينة مع الكرات والثوم والحولنجان والزنجبيل والفلفل والكركم. العمل على دفعات إذا لزم الأمر.

الخطوة 3

سخني الزيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة الحرارة. يُضاف معجون التوابل ويُحرّك المزيج حتى يُعطر ، من 2 إلى 3 دقائق. يُضاف صلب الليمون وعصير التمر الهندي وأوراق الليمون وأوراق الغار والملح والسكر.

الخطوة 4

انضف قطع الدجاج بعصير الليمون وضعها في المقلاة. اقلب حتى يتغطى بالتوابل. صب حليب جوز الهند الرقيق والسميك. يُطهى على نار خفيفة حتى تنضج النكهات ، حوالي 30 دقيقة. أضف أوراق الريحان. استمر في الطهي حتى ينضج الدجاج لمدة 15 دقيقة أخرى.

الخطوة الخامسة

قدمي الدجاج والصلصة في وعاء ورش الكرات المقلي.



ريشائع اللحم على طريقة سومطرة

مكونات

- 1 جوزة طيب كاملة ، مبروسة - 4 فصوص ثوم كاملة
- 2 بصّل مفروم خشن
- 10 حبّات الفلفل تشيلي تايلاندي ، مُقَطَّع ومَقَطَّع بحشودة ، أو حسب الرغبة
- 7 مكسرات مكاديميا لكل منهما - 4 فصوص ثوم مفرومة خشن
- قطعة واحدة (2 إنش) من الزنجبيل ، مَقْتَرَة ومَقَطَّعة إلى شرائح رقيقة عبر الحبوب
- قطعة واحدة (2 إنش) من الخولنجان ، مَقْتَرَة ومَقَطَّعة إلى شرائح رقيقة عبر الحبوب
- قطعة واحدة (2 بوصة) من جذر الكركم ، مَقْتَرَة ومَقَطَّعة إلى شرائح رقيقة عبر الحبوب
- 1 ملعقة كبيرة ماء أو حسب الحاجة
- 2 رطل من لحم البقر ، مَقَطَّع إلى قطع بحجم اللدعة
- 2 1/2 كوب حليب جوز الهند الخفيف غير المحلى
- 4 سيقان ليمون - مقلمة ومسطحة ومربوطة في عقد
- 1 (4 إنش) عود لافان - 8 أوراق (فارغة) أوراق ليمون كالير
- 4 حبّات هيل - 1 يانسون كامل

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

نُظَحَن جوزة الطيب والفلفل في مسحوق ناعم في الخلاط ، من 2 إلى 3 دقائق. أضف البصل والفلفل الحار وجوز المكاديميا والثوم والزنجبيل والخولنجان والكركم ؛ يُمزَج في عجينة ناعمة ، يُغلف قليلاً بالماء إذا لزم الأمر.

الخطوة 2

صنع اللحم البقري في مقلاة 12 بوصة أو مقلاة. يُمزَج المعجون ويُغلف اللحم جيداً. يُضاف حليب جوز الهند ، وعقد الليمون ، والفرفرة ، وأوراق الليمون ، والهيل ، واليانسون لتشكيل الصلصة.

الخطوة 3

يُغلى المزيج يرفق على نار متوسطة إلى عالية. خففي الحرارة إلى متوسطة منخفضة واتركيها على نار هادئة بدون تغطية ، مع التحريك بملعقة كل 15 دقيقة ، حتى تقل الصلصة وتصبح سميكاً ، حوالي ساعة واحدة. استمر في الطهي مع التحريك المستمر لمنع الالتصاق والحرق ، حتى تتحول الصلصة إلى لون الكراميل الداكن وتغطي اللحم البقري ، لمدة ساعتين تقريباً.

الخطوة 4

يرفع عن النار ويغلى ويترك لمدة 30 دقيقة. تخلصي من عذبة الليمون وعود الفرفرة وأوراق



PhotoMania



دجاج طماطم حار الأنثوني

مكونات

- 1 (3 باوند) دجاجة كاملة مقطعة إلى 8 قطع
- 1 ملعقة صغيرة كركم مطحون - ملح للتذوق
- ربع كوب فلفل أحمر تشيلي مجفف
- 3 حبات فلفل أحمر حار مطروم ناعماً - 4 فص ثوم مطروم
- 1 بصلة حمراء مطرومة
- شريحة واحدة (بمسك 3/4 بوصة) من جذر الزنجبيل الطازج
- 2 ملاعق كبيرة زيت بذور عباد الشمس - 1 حود قرقة
- 2 لكل منهما حبات يانسون نجمي كامل
- 5 فصوص ثوم كاملة - 5 بذور هيل
- 2 حبة طماطم كاملة متوسطة (2-3 / 5 "ديا) (فارعة) مقطعة إلى شرائح
- 2 ملاعق كبيرة كاتشب
- 1 ملعقة صغيرة سكر أبيض ، أو حسب الرغبة
- نصف كوب ماء

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

المركبي الدجاج بسحق الكركم والملح. اجلس جانباً. انقع الفلفل الحار المجفف في الماء الساخن حتى ينضج. اخلطي الفلفل الحار المجفف والفلفل الأحمر الطازج والثوم والبصل والزنجبيل في الخلاط للحصول على عجينة.

الخطوة 2

سخني الزيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة إلى عالية. يحمّر الدجاج في الزيت الساخن حتى يصبح ذهبي اللون من جميع الجهات. نرفع الدجاج من المقلاة ونتركه جانباً. أزل الزيت الزائد من المقلاة ، واترك حوالي 1 ملعقة كبيرة. يُطهى ويُحرّك معجون الفلفل الحار مع القرقة واليانسون والقرنفل وبذور الهيل حتى تنفوخ رائحته. أهد الدجاج إلى المقلاة. قلب في الماء مع إضافة المزيد إذا لزم الأمر. أضفي الطماطم وفلي الكاتشب والسكر. يُغلى المزيج ثم تُخفّف الحرارة إلى متوسطة منخفضة ويُترك على نار خفيفة حتى يختفي لون الدجاج من العظام وتصبح العصائر صافية ، حوالي 15 دقيقة. يقدم ساخناً.



الأسماك التقليدية الأندونيسية

مكونات

- 1 بصلة صفراء مفرومة
 - 1 بصلة حمراء مفرومة
 - 1 ملعقة كبيرة جذر زنجبيل طازج مفروم
 - 1 فلفل أحمر حار مفروم ناعماً
 - 1 ملعقة كبيرة قشر الليمون المبشور
 - 2 فواكه (2 ليا) حامض معصور
 - 2 (6 أونصات) شرائح سمك النهاش حمراء مقطعة إلى شرائح رقيقة
- ملح للتذوق

الأتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

يُمزج البصل الأصفر والبصل الأحمر والزنجبيل والفلفل الحار وقشر الليمون وعصير الليمون في وعاء زجاجي أو خزفي. يُضاف سمك النهاش الأحمر بلطف ويُتبّل بالملح حسب الرغبة. عطيه وضعيه في الفرن حتى يتحول لونه إلى أبيض ومعتد ، حوالي 15 دقيقة. قدميها باردة.



رائداتوي الأندونيسي مع التحييه

مكودات

1 ملعقة كبيره زيت كانولا

4 حبات كرات صغيره مفرومه

4 فلفل هيلانيرو كامل لكل منهما

1 ضمائم متوسطه مقطعة مكعبات

2 فص ثوم مفروم

¼ (8 أونصات) حبه ثمينيه ، مقطعة إلى مكعبات

1 حبة متوسطه الحجم من الفلفل الأحمر ، مقطعة إلى مكعبات

round رطل من الباميه ، مقطعة إلى شرائح

2 كوب مرق خضروات

حبة بالاندجان صغيره مقشره ومقطعة إلى مكعبات كبيره

1 ملعقة كبيره حليب جوز الهند

1 ملعقة صغيره سكر بني

ملح وفلفل اسود مطحون حسب الرغبة

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

عطي قاع المقلاة بالزيت وضعيها على نار متوسطه. يمزج الكرات والفلفل والضمائم والثوم في المقلاة ويقلب حتى تفوح رائحته لمدة 3 دقائق تقريبًا. يُضاف الثمر والفلفل والباميه ؛ يقلب بسرعة للجمع. أضف المرق والبالاندجان. يُغلى المزيج ويُضهى لمدة 5 دقائق. خففي الحرارة ، هطبيها واتركيها على نار هادئة حتى تنضج جميع الخضار ، من 5 إلى 7 دقائق. أضيفي حليب جوز الهند والسكر البني. يتبل بالملح والفلفل.



شورية ذيل الثور الأثوني

مكونات

- 4 كرات لكل منهما مقشر ومقطع إلى أنصاف - 1 بصلة كبيرة مقطعة أرباع
- قطعة واحدة (2 إنش) من الزنجبيل ، مقشرة ومقطعة إلى شرائح رفيعة عبر الحبوب
- 5 فصون ثوم مقشر - 3 ملاعق كبيرة زيت كائولا
- 6 فصون ثوم كاملة - نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب المطحونة
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة - 2 ملاعق كبيرة صلصة السمك
- 4 أرطال قطع ذيل ثور لحم في درجة حرارة الغرفة - 2 جزر كبيرة ، مقطعة إلى قطع 2 بوصة
- 3 سيقان كرفس ، مقطعة إلى قطع 1 إنش - ماء للتغطية - 2 ملاعق صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون - 1 (2.8 أونصة) حبة بصل مقلي
- 3 حبات بطاطس شمعية ، مقشرة ومقطعة إلى قطع 1 1/2 بوصة
- 3 حبات جزر كبيرة مقطعة إلى 2 إنش - 2 ملاعق كبيرة سكر أبيض
- 3 ضماطم برقوقية ناضجة (فازعة) ، مقطعة أفقياً إلى أسافين 1/2 بوصة

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

يُمزج الكرات ، 2 ربع بصل ، زنجبيل ، وثوم في محضر الطعام ؛ التبخس في عجينة.

الخطوة 2

يُسخن الزيت في قدر كبير على نار متوسطة عالية ؛ يُطهى ويُقلب الفلفل وجوزة الطيب والقرفة حتى تلوح رائحته ، حوالي 30 ثانية. يُضاف معجون الكرات ويُقلى حتى تلوح رائحته ويصبح لونه بنياً قليلاً ، من 2 إلى 3 دقائق. أضف ذيل الثور. يُقلب حتى يغطي بالكامل بالبهارات ويعجونه ويحمر لمدة 5 دقائق.

الخطوة 3

قلبي أرباع البصل المتبقية ، 2 جزر ، والكرفس في القدر. صب ما يكفي من الماء ليغطي 2 بوصة. جلب ليغلي خففي الحرارة ، غطي ، واتركها على نار هادئة حتى تنضج ذيل الثور ، حوالي 5 ساعات.

الخطوة 4

قلبي الملح والفلفل الأسود والبطاطس و 3 جزر في القدر. ارفعي النار واتركي الحساء على نار هادئة حتى تنضج البطاطس والجزر لمدة 15 دقيقة. أضف السكر و صلصة السمك. يُقلب جيداً.

للحفظ

الخطوة الخامسة

شورية معروفة في أوعية تقديم كبيرة وتغطي بضمائم وينجز وبصل مقلي.



كاري السمك الإندونيسي .

مكونات

1 كغ فليه سمك الشعور ، مقطّع إلى 4-6 قطع - 1 حبة ليمون ، مهروسة

25 جرام تمر هندي - 400 مل حليب جوز الهند

ملح للتذوق - 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون

معجون توابل أندونيسية

250 غ كرات ، مقطّع أنصاف - 3-4 فصون ثوم

3 سم كركم طازج أو 3/4 ملعقة صغيرة مسحوق كركم

10 حبات من الفلفل الأحمر ، المزيد للتزيين (إذا رغب في ذلك)

حلبة كبيرة من أوراق الريحان الطازجة للتزيين (تستخدم أوراق لاكسا الأصلية)

2 ملعقة كبيرة زيت كانولا .

تعليمات

جفلي شرائح السمك بالتريبت عليها وافرقي القليل من الملح وعصير الليمون. اجلس جانباً.

نقع التمر الهندي في 1/2 كوب ماء ساخن لمدة 10 دقائق. امزجيهما معاً ثم صفيه من خلال منخل

ناهم. تخلص من اللب واستخدم السائل.

صعي أنصاف الكرات والثوم في مقلاة جافة على نار متوسطة إلى عالية. تحميص جاف في كثير

من الأحيان ، حوالي 5 إلى 8 دقائق ، أو حتى يصبح الكرات والفلفل بنياً ذهبياً مع بقع داكنة.

في الحلاط ، اخلطي الكرات المنفحمة والثوم والفلفل الأحمر والكركم الطازج وأوراق الريحان.

استخدم 1 ملعقة كبيرة زيت كانولا و 2 ملعقة كبيرة ماء تمر هندي للمساعدة في تحقيق تناسق

لسن.

غلف صينية الخبز بورق الألمنيوم. ضع 2-3 ملاعق صغيرة من المعجون على كل قطعة سمكة.

تُخبز في فرن بدرجة 400 درجة لمدة 10 دقائق أو حتى تنضج تماماً.

اضبط الفرن على وضع الشواء. قم بالشواء لمدة 1-2 دقيقة أو حتى تحصل على المظهر المنفحمة

المطلوب (يرجى الانتباه لأن كل فرن مختلف وسيؤدي الكثير من الشواء إلى حرق السمك).

الآن ، قم بتسخين 1 ملعقة كبيرة زيت كانولا في العمل على نار متوسطة.

ضعي في ساق الليمون المهروس ومعجون التوابل ، اقليها حتى تصبح عطرية

اضف سائل التمر الهندي والملح ونصف كوب ماء. اغطها كلها وتقلب جيد.

يترك على نار متوسطة لمدة دقيقة واحدة قبل إضافة حليب جوز الهند.

لتقديم الكاري في الوعاء. رتب قطع السمك. تزين بالفلفل الأحمر وأوراق الريحان.



سمك متوي أندوبيسي

مكونات:

سمكتان كاملتان من اللحم الأبيض ، مُطْفَئتان

2 حبة ليمون معصورة

6 كرات صغير أو 2 كرات كبير

6 فصون ثوم ، نصلها

1 ملعقة كبيرة مسحوق كركم - 1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة

2 ملاعق كبيرة زيت نباتي - 1/2 ملعقة صغيرة ملح

للشوي: زيت نباتي -

للتتبيل: 2 ملاعق كبيرة زبدة مذابة

للدهن: 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة

لصلصة التغميس: 4 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة

لصلصة التغميس: 2 فلفل حار نابالدي مقطع إلى شرائح

اختياري: أسافين الجير للتقديم على الجانب

طرق:

ضع الأسماك في الحاوية، صب عصير الليمون الحامض في جميع أنحاء الأسماك بما في ذلك حيث يتم تسجيل الأسماك.

يُضاف الكرات والثوم ومسحوق الكركم ومسحوق الكزبرة والزيت النباتي والملح في معالج الطعام. قم بمعالجتها حتى تصبح عجينة ناعمة.

انشر عجينة التوابل على الأسماك مع التأكد من وصولها إلى مناطق التسجيل في الأسماك. ضعه جانبًا في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل.

عندما تكون جاهزًا لشوي الأسماك ، امزج الزبدة المذابة مع صلصة الصويا الحلوة.

الفتح الشواية. ادهن جانبي السمك بالزيت النباتي. سيمنع هذا السمك من الالتصاق. ضع السمك على

الشواية. يُطهى على جانب واحد حتى ينضج تقريبًا. قلبها إلى الجانب الآخر واضبطها حتى تنضج

تقريبًا. بمجرد أن تنضج تقريبًا ، ادهنها بمزيج من الزبدة وصلصة الصويا الحلوة وقلبها على

الجانب الآخر. دع هذا الجانب يطهى حتى ينضج. ادهن الجانب العلوي بخليط التتبيل وقلبه حتى

ينتهي هذا الجانب من الطهي. أخرجها من الشواية بمجرد انتهاء الطهي.

امزج 4 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الحلوة مع شرائح الفلفل الحار النابالدي في وعاء صغير.

قمي السمك مع صلصة التغميس وشرائح الليمون.



سمك التونيسي حامض من سولاويزي

مكونات

2 رطل ليليه سمك (كنت أستخدم سمك القد الباسيفيكي)

2 طن زيت تبالي

1 بصلة حمراء صغيرة أو كبيرة ، مقطعة إلى شرائح رقيقة

1 فليفلة حمراء مفرومة ناعماً - 2 تي زنجبيل طازج مفروم

3-1 من عشية الليمون المبشورة حسب الذوق (جون يحبها أكثر ، وأنا أفضل أقل)

2 ورق ليمون كالير ، مفروم ناعم - 1/8 ر كركم

1 1/2 كوب عصير البطيخوس

3 حبات طماطم متوسطة الحجم مقشرة ومفرومة .

2 حزمة من أوراق الريحان الطازجة المفرومة ناعماً

3 ملعقة من عصير الليمون الطازج ، مقسم ، بالإضافة إلى المزيد حسب الرغبة

الملح والفلفل حسب الذوق - أرز ياسمين للتقديم

سامبال أوليك للتقديم

تعليمات

سخني الزيت في مقلاة كبيرة غير لاصقة (أفضل دائماً عدم الالتصاق عند التعامل مع السمك) على

نار متوسطة. عندما يتلألأ ، يُضاف البصل مع قليل من الملح ويُطهى لمدة 5 دقائق. أضيفي الفلفل

الحلو والزنجبيل والليمون واستمري في الطهي مع التحريك من حين لآخر. اطبخي حتى تنضج

الخضار ويصبح البصل شفافاً.

نضيف أوراق الكالير اللامع والكركم ونقلب. ثم نضيف عصير البطيخوس والطماطم مع رشّة ملح.

جلب إلى بترك على نار خفيفة. أضف 2 ملاعق كبيرة من عصير الليمون.

أضف السمك في طبقة واحدة. اضبط الحرارة للحفاظ على نار هادئة ولكن سريعة إلى حد ما (أكثر

من مجرد اللقاعة العرضية). يُطهى كل جانب من السمك لمدة 8 دقائق إجمالاً حتى ينقشر عند

ضغطه في المنتصف.

أضف الريحان وعصير الليمون المتبقي. طعم الملح والفلفل. قدميها مع أرز الياسمين وسامبال أوليك

لمن يريدونها ساخنة.



كاري سمك إندونيسي (إيكان بيسول)

مكونات

يخدم 4

5 فليه مانكريل ، مقطعة إلى قطع كبيرة

1 ملعقة صغيرة خل

ملح 1/2 ملعقة صغيرة

2 ملاعق صغيرة مسحوق الكركم

4 شمعات ، مفرومة ناعماً

4 بصل مفروم

4 فص ثوم مفروم

1 سم جذر كركم مفروم

1 سم زنجبيل مفروم

2 فلفل أحمر أو فلفل عين الطير (جوليبيد)

4 أوراق عار

3 ملاعق كبيرة كريما جوز الهند

2 ملاعق صغيرة ملح

1 ملعقة كبيرة سكر

1/4 كوب ماء

الالتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق، الطهي: ١٥ دقيقة، الاستعداد: ٢٥ دقيقة

يشل السمك بالحل ونصف ملعقة صغيرة ملح ومسحوق كركم ويغلى بالزيت في مقلاة حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. توضع الأسماك جانباً في وعاء وتبقى الدالة.

الخلطي الشمعدانات والبصل والثوم وجذر الكركم والزنجبيل واللبهم في القليل من الزيت على نار خفيفة حتى تنفخ رائحته.

نضيف باقي المكونات ونقلبها حسب الذوق ثم نقليها لمدة 5 دقائق أخرى. يُسكب فوق السمك ويُقدم ساخناً مع الأرز وصلصة الفلفل الحار.



PhotoMania



سمك اسود حار الاندونيسي

مكونات

6 خدمات

1 ملعقة كبيرة بابريكا

2 ملاعق صغيرة خردل جاف

1 ملعقة صغيرة فلفل حريف

1 ملعقة صغيرة كمون مطحون

1 ملعقة صغيرة فلفل اسود

1 ملعقة صغيرة فلفل ابيض

1 ملعقة صغيرة زعتر مجفف

1 ملعقة صغيرة ملح

3/4 كوب زبدة غير مملحة ذائبة

6 (125 جم) فليه سمك السلمون المرقط

1/4 كوب زبدة غير مملحة ذائبة

الاتجاهات

التحضير: ٢٠ دقيقة، الطهي: ١٠ دقائق، الاستعداد: ٣٠ دقيقة

في وعاء صغير ، اخلطي البابريكا والخردل الجاف والفلفل الحار والكمون والفلفل الأسود والفلفل الأبيض والزعتر والملح. اجلس جانبا. سخني مقلاة ثقيلة من الحديد الزهر على نار عالية حتى تصبح شديدة السخونة ، حوالي 10 دقائق.

صب 3/4 كوب من الزبدة المذابة في طبق صحل. اخسر كل شريحة في الزبدة مع التقليب مرة واحدة لتغطي الجانبين. رشي جانبي شرائح الفليه بخليط التوابل ، وضعي المزيج برفق على السمك.

ضع الشرائح في مقلاة ساخنة دون تراحم. قم بصب حوالي 1 ملعقة صغيرة من الزبدة المذابة بعناية فوق كل شريحة. اطبخي حتى يصبح السمك مطحماً ، لمدة دقيقتين تقريباً. قلب الفليه ، ملعقة صغيرة من الزبدة المذابة فوق كل منها ، وتطهى حتى تنضج. كرر مع الأسماك المتبقية.



سمك الخرطل المقرمش الأندونيسي

مكونات

يخدم 4

1 بيضة

2 ملاعق كبيرة خردل أصفر

ملح 1/2 ملعقة صغيرة

1 1/2 كوب (90 جم) بطاطس مهروسة فورية

1/4 كوب زيت للقلي

4 (180 جم) فيليه سمك أبيض ، مثل سمك النازلي

الأتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق ، الطهي: ١٠ دقائق ، الاستعداد: ٢٠ دقيقة

في وعاء ضحل اخفقي البيض و الخردل و الملح. اجلس جانبا. ضعي البطاطس المهروسة في طبق ضحل آخر.

سخني الزيت في مقلاة كبيرة ثقيلة على نار متوسطة إلى عالية.

اعصر فيليه السمك في خليط البيض. على الشرائح برقائق البطاطس المهروسة مع التأكد من تغطية السمك بالكامل. للحصول على نتائج مقرمشة إضافية ، اعصر في البيض ورفائق البطاطس المهروسة مرة أخرى.

تقلي فيليه السمك بالزيت لمدة 3 إلى 4 دقائق على كل جانب ، أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً.





دجاج على الطريقة الاندونيسية

مكونات

يخدم 4

1 كوب (140 جم) أرز أبيض طويل الحبة غير مطبوخ

2 كوب (500 مل) ماء

450 جرام فاصولياء خضراء طازجة ، مقشرة ومقطعة

2 ملاعق صغيرة زيت زيتون

500 غ من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام - مقطعة إلى قطع صغيرة

3/4 كوب (190 مل) مرق دجاج قليل الملح

1/3 كوب (85 جم) زبدة فول سوداني ناعمة

2 ملاعق صغيرة صل

1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا قليلة الملح

1 ملعقة صغيرة معجون فلفل حار

2 ملاعق كبيرة عصير ليمون

3 بصل أخضر مقطع ناعماً

2 ملاعق كبيرة فول سوداني مفروم

الالتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة ، الطهي: ٣٠ دقيقة ، الاستعداد: ٥٥ دقيقة

يُغلى الأرز والماء في قدر. اخفض الحرارة إلى درجة منخفضة ، غطيها واتركيها على نار هادئة

لمدة 20 دقيقة

صعي الفاصوليا الخضراء في قدر مع سلة بخارية فوق الماء المغلي واتركيها على البخار لمدة 10

دقائق أو حتى تنضج ولكن مقرمشة.

سخني الزيت في مقلاة واضهي الدجاج لمدة 5 دقائق على كل جانب ، أو حتى تنفذ العصائر.

اخلطي مرق الدجاج مع زبدة الفول السوداني والنعل وصلصة الصويا ومعجون الفلفل الحار

وعصير الليمون في قدر على نار متوسطة. يُطهى ويُحرّك لمدة 5 دقائق ، حتى يتماسك قليلاً.

اخلطي الفاصوليا الخضراء ، تقدم مع الأرز. يُزين بالصل الأخضر والفول السوداني.



الخبز دجاج - على الطريقة الاندونيسية

مكونات

يخدم 4

1 كع من الخبز الدجاج

3/4 كوب صل

45 جرام زبدة

1 ملعقة طعام مسحوق كاري

2 ملاعق كبيرة مسحوق الخردل الجاف

1 ملعقة صغيرة زنجبيل

ملح / فلفل حسب الرغبة

الإنجاءات

التحضير: ١٠ دقائق، الطهي: ساعة واحدة، الاستعداد: ساعة و ١٠ دقائق

يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

ضعي جميع المكونات ما عدا الدجاج في إبريق الميكروويف. الميكروويف لمدة دقيقة حتى يذوب

العسل والزبدة (ستعتمد الوقت المستغرق على الميكروويف) ، يقلب المزيج.

ضعي قطع الدجاج في صينية مشوية (الفرش الصينية بورق القصدير ، وحفظي التنظيف لاحقاً)

واسكي النقع فوقها. تترك قطع الدجاج لتغطي بالصوص.

عطي الوعاء واخبزيه لمدة 30 دقيقة ، اتركي الغطاء واخبزيه لمدة 30 دقيقة أخرى.



PhotoMania



دجاج بروكلي مفلي أندونيسي

مكونات

6 خدمات

375 غ من صدور الدجاج منزوعة العظم والجلد ، مقطّعة إلى قطع صغيرة الحجم

1 ملعقة كبيرة صلصة المحار

2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الداكنة

3 ملاعق كبيرة زيت نباتي

2 فص ثوم مفروم

1 بصلة كبيرة مفتردة ومقطعة حلقات

1/2 كوب (125 مل) ماء

1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون

1 ملعقة صغيرة سكر أبيض

1/2 حزمة بولك تشوي ، مغسولة ومقطعة

1 رأس بروكلي صغير مفروم

1 ملعقة طعام طحين ذرة مخلوطة بكميات متساوية من الماء

الالتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق ، الطبخ: ٢٠ دقيقة ، الاستعداد: ٣٠ دقيقة

في وعاء كبير ، يمزج الدجاج مع صلصة المحار وصلصة الصويا. يترك جانبا ليبرد لمدة 15 دقيقة.

سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة. يقرب الثوم والبصل حتى يصبح طريا وشامفا.

ارفع الحرارة إلى درجة عالية. يُضاف الدجاج والمخلل ويُقلّى حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً فاتحاً ، حوالي 10 دقائق.

أضيفي الماء والفلفل والسكر. يُضاف الملفوف والبروكلي ويُطهى المزيج مع التحريك لمدة 5 دقائق أخرى. يُسكب مزيج دقيق الذرة حتى تتكاثف الصلصة.



قطائر الموز الأنتونسية (موز مقلي)

مكونات

يخدم 4

1 1/4 كوب (155 جم) دقيق عادي

2 ملاعق كبيرة سكر أبيض

1/2 ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا

1/2 كوب (125 مل) حليب

1 بيضة

30 جرام زبدة مذابة

1 ملعقة صغيرة شراب الروم أو خلاصة الروم المقدد

4 حبات موز ناضجة مقطعة إلى شرائح

2 كوب (500 مل) زيت للقلي

الالتجاهات

التحضير: ٥ دقائق، الطهي: ١٥ دقيقة، الاستعداد: ٢٠ دقيقة

في وعاء كبير، يُمزج الدقيق والسكر والفانيليا. اصنع حفرة في الوسط واسكب الحليب والبيض

والزبدة المذابة والروم. امزج حتى تصبح ناعمة.

تُطوى شرائح الموز حتى تغطى بالتساوي.

يُسخن الزيت في مقلاة صفيحة إلى درجة حرارة 190 درجة مئوية.

ضع خليط الموز بملعقة كبيرة في الزيت الساخن. تقلى حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً ومقرمشاً، من

10 إلى 15 دقيقة. أزل الموز من الزيت وصلبيه على مناشف ورقية. يقدم ساخناً.



أجنحة الدجاج على طريقة باثي الأندونيسية

مكونات

يخدم 4

4 فص ثوم مفروم

1 فلفل أحمر طازج مفروم ناعماً

1 بصلة صغيرة مفرومة

قطعة واحدة (2 سم) من جذور الكركم الطازجة ، مقشرة ومفرومة

1 ملعقة صغيرة ملح البحر

1 ملعقة كبيرة سكر بني

2 ملاعق صغيرة زيت زيتون

12 أجنحة دجاج ، مفصولة عند المفاصل ، أظرافها مهملة

الالتجاهات

التحضير: ٢٠ دقيقة، الطهي: ٣٠ دقيقة، الوقت الإضافي: ساعة التتبيل، الاستعداد: ساعة ٥٠ دقيقة

يُمزج الثوم والفلفل الحار والبصل والكركم وملح البحر ؛ كنمة مع الهاون والمدقة أو الجانب

المسطح من الساطور. نضع في وعاء ونقلب السكر البني وزيت الزيتون. قلبي أجنحة الدجاج مع

ماء مالح وغطيتها وضعيها في التلاجة لمدة ساعة على الأقل.

يُسخن الفرن على حرارة 200 درجة مئوية. تبطن صينية الخبز بورق الألمنيوم. قلبي أجنحة الدجاج

مرة أخرى لتغطيتها في ماء مالح ، ثم الفردها على صينية خبز مُعدة.

تُخبز في فرن مُسخن مسبقاً حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً صيفاً ، حوالي 30 دقيقة.

جذر الكركم

إذا لم يتوفر جذر الكركم الطازج ، استبدل 1 ملعقة صغيرة من الكركم المجفف.



أرز مفلى بالدجاج والروبيان على الطريقة الأندونيسية

مكونات

يخدم 4

1 كوب (200 جم) أرز أبيض غير مطبوخ

2 كوب (500 مل) ماء - 1 رذاذ طبع

3 بيضات مخلوطة - 1 ملعقة طعام زيت نباتي

1 بصلة مقطعة مكعبات - 1 كراث مقطّع إلى مكعبات

1 فص ثوم مهروس - 2 فلفل أخضر مقطّع إلى مكعبات

250 غ من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام ، مقطّعة إلى شرائح رفيعة

250 جرام روبيان مفتر منزوع العرق

1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة - 1 ملعقة صغيرة كمون مطحون

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة (ماتيس كيكاب إندونيسي)

الإنجازات

التحضير: 15 دقيقة ، الطهي: 20 دقيقة، الوقت الإضافي: ساعتان تقشر لهما الأبدان ، جاهز خلال:

ساعتان 35 دقيقة

يُغلى الأرز والماء في قدر على نار عالية. خفض الحرارة إلى متوسطة منخفضة ، ثم غطيها

والتركيبها على نار هادئة حتى ينضج الأرز ويمتص السائل ؛ من 20 إلى 25 دقيقة. يوزع على

صينية خبز ويوضع في التلاجة لمدة ساعتين حتى يبرد.

سخني مقلاة كبيرة أو مقلاة على نار متوسطة. رش بخاخ طهي غير لاصق. يسكب البيض ويُطهى

حتى يبدأ في التماسك ، مع رفع حواف البيض الثابت للسماح للبيض غير المطبوخ بالاتصال بالمقلاة

الساخنة ؛ حوالي 1 دقيقة. قلب العجة في قطعة واحدة واضهيبها حتى تتضج تمامًا ؛ حوالي 30

ثانية. قطعي العجة إلى شرائح بحجم 1 سم.

سخني الزيت النباتي في مقلاة كبيرة أو مقلاة على نار عالية. يضاف البصل والكراث والثوم والفلفل

الحار. يُطهى مع التحريك حتى ينضج البصل ؛ من 3 إلى 5 دقائق. يضاف الدجاج والروبيان

والكزبرة والكمون ويقلب. يخلط جيدا. يُطهى ويُحرّك لمدة 5 دقائق تقريبًا.

يُمزج الأرز البارد وصلصة الصويا الحلوة وشرائح العجة ؛ اضهبي حتى يصبح الجميري وردنيا

فاتحًا والدجاج لم يعد وردنيا في الوسط ؛ من 3 إلى 5 دقائق.



شورية دجاج لأكسا نونلز الأندونيسية

مكونات

- 1 بصلة مفرومة ناعماً
- 2 ملاعق كبيرة من الزنجبيل الطازج المبشور
- 2 فص ثوم مهروس
- 2 سيقان ليمون (جزء أبيض فقط) ، مقطعة إلى شرائح رقيقة
- 4 حبات من الفلفل الحار مقطعة
- 4 مكاديميا ، مبشورة - 1 ملعقة كبيرة معجون روبيان
- 3 ملاعق كبيرة زيت نباتي - 1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة بابريكا حلوة - 1 ملعقة صغيرة كركم
- 1 ملعقة صغيرة كمون - 2 كوب حليب جوز الهند
- 3 أكواب مرق دجاج - 2 ملاعق صغيرة سكر
- ملح 1/2 ملعقة صغيرة - 150 جرام أرز شعيرية
- 300 جرام نونلز هوكين طازجة
- 8 حبات روبيان صغيرة مطبوخة ومقشرة
- 1 كوب فاصولياء خضراء ، مقشرة ومقطعة إلى 3 سم - 1 كوب فاصولياء
- 1 كوب دجاج مبشور مطبوخ - نعناع للتزيين

الإنجازات

التحضير: 30 دقيقة ، الطهي: 20 دقيقة ، الاستعداد: 50 دقيقة

باستخدام الهاون والمعدة (أو محضر الطعام) ، اخلطي البصل والزنجبيل والثوم وعشب الليمون والفلفل ومكونات المكاديميا ومعجون الروبيان في عجينة. في غضون ذلك ، انقع شعيرية الأرز في الماء البارد لمدة 20 دقيقة.

سخني مقلاة ، أضيفي 3 ملاعق كبيرة زيت واتركيها على نار عالية. انفي المعجون لمدة خمس دقائق لكن لا تتركه يكتسب اللون البني. خففي النار وأضيفي الكزبرة والبابريكا والكركم والكمون والتركيب على نار هادئة مع التحريك المستمر لمدة دقيقتين.

يضاف حليب جوز الهند والمرق والسكر والملح إلى العجينة ويترك حتى الغليان. في هذه الأثناء ، يُسكب الماء المغلي فوق الشعيرية ونونلز هوكين ، ويترك لمدة دقيقتين ويُستطف.

وزعي المعكرونة والشعيرية والفاصوليا وبراعم الفاصوليا والدجاج والفريسنس في أربعة أو خمسة صيف. أضيفي المرق الساخن لكل وعاء ورشي أوراق النعناع فوقه.



دجاج ساتبه مقلي الأندونيسي

مكونات

يخدم 4

1/4 كوب (80 جم) زبدة فول سوداني ناعمة

1/3 كوب (80 مل) حليب جوز الهند قليل الدسم

2 مرق دجاج

1 ليمون مبشور ناعماً

1 ملعقة طعام زيت نباتي

2 فص ثوم مهروس

1 فلفل أحمر مطروم ناعم

350 غ من فليبه صنوبر الدجاج منزوعة الجلد ، مقطعة إلى شرائح رقيقة

1 ملعقة كبيرة مسحوق خمس بهارات

1 فليفلة حمراء مطرومة ومقطعة إلى شرائح

2 جزر مقشر ومقطع إلى شرائح جوليان

175 جرام فطر مقطع إلى شرائح

2 ملاعق كبيرة كزبرة طازجة مطرومة

الالتجاهات

التحضير: ٢٠ دقيقة، الطبخ: ١٥ دقيقة، الاستعداد: ٣٥ دقيقة

في وعاء صغير ، اخفقي زبدة الفول السوداني وحليب جوز الهند والقرق وقشر الليمون معاً حتى تمتزج ، ثم اتركيها جانباً.

سخني الزيت في مقلاة أو مقلاة كبيرة على نار عالية. نضيف الثوم والفلفل الحار ونقلب لمدة 30 ثانية لتحريك النكهات.

أضيفي الدجاج ومسحوق خمس بهارات والفليبه لمدة 3-4 دقائق حتى يتلون الدجاج بالكامل. أضيفي الفليفلة الحمراء والجزر والفطر والفليبه لمدة 2-3 دقائق حتى تنضج قليلاً.

يسكب مزيج زبدة الفول السوداني في المقلاة ويُقلب لمدة 2-3 دقائق أخرى حتى ينضج الدجاج ويصبح طرياً. يُرفع عن النار ويُضاف الكزبرة المطرومة ويُقدّم على الفور.



جاندو جاندو الاندونيسي

مكونات

- 1 رأس خنز صغير ، أوراق منفصلة - 2 بطاطا كبيرة مسلوقة ومقطعة إلى شرائح 200 جرام فاصوليا خضراء ، مقطعة إلى شرائح ومقرحة
- 3/4 كوب من براعم الفاصوليا ، مبيض - 121 كوب كرنب صيني مبشور ومبيض
- 2 حبة طماطم متوسطة مقطعة إلى شرائح - 1 بصلة حمراء متوسطة مقطعة إلى شرائح
- 3 حبات بصل أخضر مقطعة أطوال قصيرة - 1 خيار مقطّع شرائح رقيقة
- 2 فلفل أحمر طازج ، منزوع البذور ومقطع إلى شرائح رقيقة
- 4 بيض مسلوق متوسط الحجم مقطع إلى شرائح - 125 جرام ثوفو مقلي مقطع إلى مكعبات
- صلصة الفستق - 1/2 كوب زيت نباتي
- 141 كوب فول سوداني ناعم غير مملح - 2 فص ثوم مفروم
- 4 بصل أخضر مفروم - ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار - 1 ملعقة صغيرة سكر بني ناعم
- 1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الداكنة - 2 كوب ماء - عصير 1 ليمونة

الاتجاهات

التحضير: 30 دقيقة، الطهي: 15 دقيقة، الاستعداد: 45 دقيقة

توضع أوراق الخس في طبق كبير. أضف جميع مكونات السلطة المتبقية في مجموعات صغيرة (لإسعاد الناس أنفسهم). قمى صلصة الفول السوداني بشكل منفصل.

لتحضير صلصة الفول السوداني ، سخني الزيت في مقلاة أو مقلاة على نار عالية. يقلب الفول السوداني حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً ، حوالي 4 دقائق. أخرجها بملعقة مشقوفة وضعها على منشفة ورقية لتبرد. قصف الفول السوداني أو اخلطه حتى يصبح ناعماً. تخلصي من الزيت من المقلاة ، واحتفظي بملعقة كبيرة.

يسحق الثوم والبصل الأخضر في هاون ومدقة مع القليل من الملح. تقلى في الزيت المحفوظ ، حوالي 1 دقيقة. يضاف مسحوق الفلفل الحار والسكر وصلصة الصويا والماء. يجلب ليغلي يضاف الفول السوداني المطحون. يُترك على نار خفيفة مع التحريك من حين لآخر ، حتى تصبح الصلصة سميكة ، حوالي 10 دقائق. أضف عصير الليمون والمزيد من الملح إذا لزم الأمر. رائع. (يمكن تحضير الصلصة مسبقاً وتخزينها في وعاء في الثلاجة لمدة تصل إلى أسبوع واحد).

لدهاء من التاريخ

تختلف مكونات Gado gado من منطقة إلى أخرى. الإضافات الأخرى هي السبانخ أو البازلاء أو الفربيون. يمكن تقديم الخضروات الصلبة نيئة أو مبيضة أو مطبوخة على البخار. مهما كانت الطريقة المستخدمة ، يجب أن تظل مفرومة. قمى السلطة باردة أو في درجة حرارة الغرفة.



كاري الأندونيسي بالروبيان والخضروات

مكونات

يخدم 4

1 بصلة متوسطة

1 فص ثوم

1 فلفل أحمر ، تخلص من البذور

3 سم الحولنجان

1 ملعقة صغيرة بذور كزبرة مطحونة

225 جرام روبيان مقشر و ديلين

225 جرام ملفوف

225 جرام قرنبيط

1 بالانجان صغير مقطع إلى مكعبات

225 جرام فاصولياء

1 جزرة صغيرة مخلوطة

1 1/2 كوب (375 مل) حليب جوز الهند

1 1/2 كوب (375 مل) ماء

1 ورقة عار

الأتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق ، الطبخ: ٢٠ دقيقة ، الاستعداد: ٣٠ دقيقة

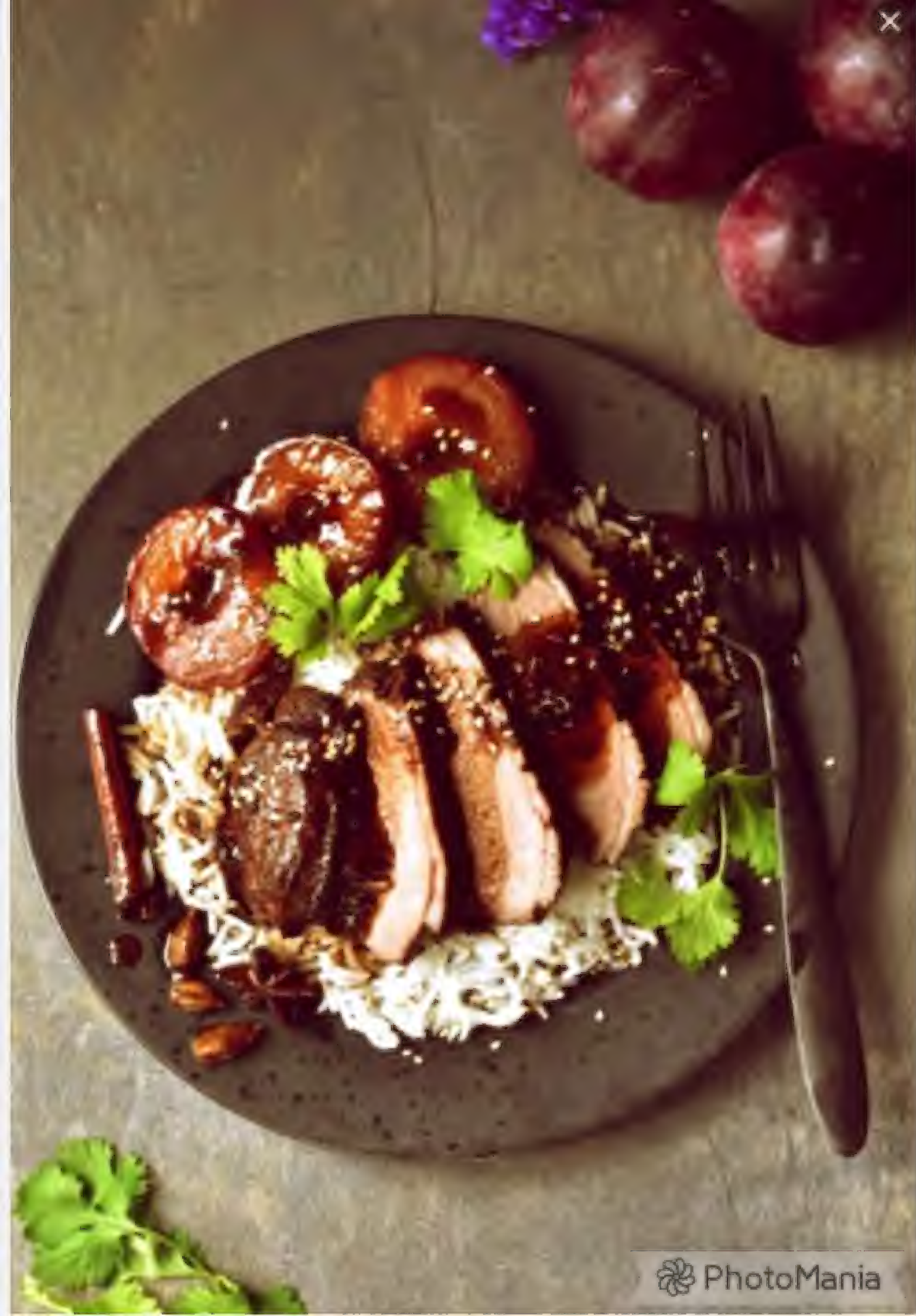
صمعي البصل والثوم والفلفل الحار والحولنجان وبذور الكزبرة في معالج الطعام واخلطيهم حتى يتماسك جيدًا.

يسخن الزيت ويُقلى المعجون لمدة دقيقة واحدة حتى تلوح رائحته.

يُضاف القرينس ويُقلى لمدة دقيقتين.

يُضاف الملفوف والقرنبيط والبالانجان والفاصولياء والجزر ثم يُغطى ويُطهى على نار خفيفة لمدة 10 دقائق تقريبًا.

يسكب في حليب جوز الهند والماء وورق العار. يُطهى بنون غطاء مع التحريك بشكل مستمر تقريبًا حتى تنضج الخضار. تخدم.



ندجاج باندانج الأندونيسي

مكونات

يخدم 4

1 كع فليه أفضا الدجاج

125 مل عصير ليمون

250 جرام طماطم معبأة

1 كوب (250 مل) ماء

3 فلفل أحمر صغير

2 ملعقة صغيرة زنجبيل

2 فص ثوم

1 ملعقة صغيرة كركم

1 ساق صنب الليمون

250 مل من كريم جوز الهند

الالتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة، الطهي: ٤٠ دقيقة، الوقت الإضافي: ساعة للتبيل، الاستعداد: ساعة ٥٥ دقيقة

يُمزج الدجاج مع عصير الليمون ويترك لمدة تصل إلى ساعة.

يُمزج الطماطم مع الماء ويُمزج حتى تصبح ناعمة.

أضيفي الطماطم والفلفل الحار والزنجبيل والثوم والكركم وصنب الليمون والدجاج غير المصفى في

قدر. يُغلى المزيج ويُخفّف الحرارة ويُغطّى ويُترك على نار خفيفة لمدة 30 دقيقة.

أضيفي كريم جوز الهند واطريها على نار هادئة بدون تغطية لمدة 10 دقائق.

إزالة جذع الليمون وتقديمها مع الأرز. أحب أن يكون لدي شرائح من الخيار على الجانب لتهدئة

فمي قليلاً!



تمبه الأندونيسي المبيل (سامبال جورينج)

مكونات

يخدم 4

500 مل ماء + ملعقتان صغيرتان ملح (لنقع التمر)

250 جرام تمبه ، مقطّع إلى مكعبات

100 مل زيت (لقلي التمر ، يمكن أن يكون أقل أو أكثر)

1 ملعقة صغيرة معجون تمر هندي

3 ملاعق كبيرة ماء

5 سم الحولنجان

2 كرات

2 فلفل أحمر كبير

3 فص ثوم

2 أوراق كاري (إن وجدت)

1 ملعقة صغيرة معجون روبيان

2 ملاعق طعام من الكيكاب مانيس (صلصة الصويا الداكنة الحلوة)

3 ملاعق كبيرة من سكر النخيل (أو السكر البني)

1 ملعقة صغيرة ملح

الاتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة، الطهي: ٣٥ دقيقة، الاستعداد: ٥٠ دقيقة

اخلطي الماء مع الملح. نقع التمر لمدة 5 دقائق. يُصقّى الزيت ويُسخن في مقلاة ويُقلى التمر البني الذهبي.

اخلطي معجون التمر الهندي مع 3 ملاعق كبيرة من الماء ، ثم افرمي الحولنجان حتى يصبح معجوناً ثم افرمي الكرات والفلفل الأحمر والثوم.

سخني 3 ملاعق كبيرة زيت في مقلاة واقلي الكرات والثوم والحولنجان وأوراق الكاري لمدة 3 دقائق. ثم نصيف معجون الجمبري والفلفل الأحمر ويقلى لمدة دقيقة.

اصيفي الكيكاب وسكر النخيل وماء التمر الهندي والملح والتركيب على نار هادئة لمدة دقيقتين. ثم نصيف التمر والحرارة من خلاله.



ملحظة: التدوينية بصناعة الفول السوداني (كرويك)

مكونات

تحتوي: 1

1 خيار

50 جرام فول صيني طويل

2 ورقة ملفوف

50 غ من براعم الفاصوليا

1 فص ثوم

2 فلفل صغير

2 سم طازج أو 1/4 ملعقة صغيرة من الكنشور المجفف (الخولجان الإندونيسي)

100 جرام فول سوداني محمص

1 ملعقة صغيرة سكر نخيل

منح 1/2 ملعقة صغيرة

1/2 ملعقة صغيرة معجون جبيري

1 ملعقة صغيرة عصير تمر هندي

50 مل ماء ساخن

الخطوات

التحضير: ١٠ دقائق، الطهي: ١٠ دقائق، الاستعداد: ٢٠ دقيقة

اشطف جميع الخضار بالماء الدافئ، ثم صفيها.

قطع الخيار إلى شرائح، ولف الفاصوليا الصينية الطويلة إلى قطع 3 سم وقطع أوراق الكرنب إلى

قطع كبيرة. صفي جميع الخضروات التي تشمل براعم الفاصوليا في طبق.

لتحضير صلصة الفول السوداني: اطحن الثوم والفلفل الحار الصغير والكنشور والفول السوداني

وسكر النخيل والملح ومعجون الروبيان في الخلاط، أو إذا كان لديك مدقة وهاون، فاستخدمها.

يُضاف عصير التمر الهندي والماء الساخن حتى يصبح المزيج دافئًا.

اخلط جميع الخضار مع صلصة الفول السوداني. تقدم مع كرات مقلية وأوراق ريحان في الأعلى.

ناسي ليمالك الأندونيسي

مكونات

للأرز - 2 كوب (500 مل) حليب جوز الهند

2 كوب (500 مل) ماء - 1/4 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون

قطعة واحدة (1 سم) من الزنجبيل الطازج ، مقشرة ومقطعة إلى شرائح رقيقة

ملح للتذوق - 1 ورقة عار كاملة 2 كوب (310 جم) أرز طويل الحبة ، مغسول ومصفى

للتزيين - 4 بيضات - 1 خيار - 1 كوب زيت للفلي

1 كوب (155 جم) فول سوداني نيء - 125 أنشوجة معلنة

لتحضير الصلصة

2 ملاعق كبيرة زيت نباتي - 1 بصلة متوسطة مقطعة إلى شرائح - 3 فصوص ثوم مقطعة ناعماً -

3 كرات ، مقطعة إلى شرائح رقيقة - 2 ملاعق صغيرة من معجون الفلفل الحار - 125 جرام

أنشوجة بيضاء معلنة - ملح للتذوق - 3 ملاعق كبيرة سكر أبيض - 1/4 كوب عصير تمر هندي

الاتجاهات

التحضير: ٢٠ دقيقة ، الطهي: ٣٠ دقيقة ، الاستعداد: ٥٠ دقيقة

في قدر متوسطة الحجم على نار متوسطة ، اخلطي حليب جوز الهند والماء والزنجبيل المطحون

وجذر الزنجبيل والملح وورق الغار والأرز معاً. عطئها واتركها حتى الغليان. خففي الحرارة

واتركها على نار هادئة لمدة 20 إلى 30 دقيقة أو حتى تنضج. ضعي البيض في قدر وعطئيه بالماء

البارد. يُغلى الماء في الغليان ، ويُرفع عن النار فوراً. عطئ البيض واتركه في الماء الساخن لمدة

10 إلى 12 دقيقة. يُرفع البيض من الماء الساخن ويُبرد ويُقشر ويُقطع إلى نصفين. شريحة من

الخيار. في هذه الأثناء ، في مقلاة كبيرة أو مقلاة ، سخني كوباً من الزيت النباتي على نار متوسطة

إلى عالية. يُضاف الفول السوداني ويُطهى قليلاً حتى يتحول لونه إلى البني الفاتح. أزيل الفول

السوداني بملعقة متقوية وضعه على منادف ورقية لامتصاص الدهون الزائدة. أعد المقلاة إلى

الموقد. يقلب في الأنشوجة. طهي لفترة وجيزة ، مع التقليب حتى تصبح مقرمشة. أزيلها بملعقة

منقوفة وضعها على منادف ورقية. تخلص من الزيت. امسح المقلاة أو الووك. لتحضير الصلصة

، سخني ملعقتين كبيرتين من الزيت وحركي البصل والثوم والكرات. يُطهى حتى تفوح رائحته ،

حوالي دقيقة أو دقيقتين. يُمزج معجون الفلفل الحار ويُطهى لمدة 10 دقائق مع التحريك من حين

لآخر. إذا كان معجون الفلفل جافاً جداً ، أضف كمية قليلة من الماء. يقلب في الأنشوجة المتبقية.

طهي لمدة 5 دقائق. أضفي الملح والسكر وعصير التمر الهندي. يُترك على نار خفيفة حتى تصبح

الصلصة سمكية ، حوالي 5 دقائق. قومي البصل وصلصة الثوم فوق الأرز الدافئ ، وضعي فوقه

الفول السوداني والأنشوجة المقلية والخيار والبيض.



فلور بالاندو - بيض مقلي في صلصة الفلفل الحار الأندونيسية

مكونات

6 خدمات

1 كوب (250 مل) زيت نباتي للقلي

6 بيضات مسلوقة ، منزوعة القشرة

6 حبات فلفل احمر صغيرة ، مصصرة ومفرومة

4 فص ثوم

4 حبات متوسطة الحجم

2 حبات طماطم مقطعة إلى أرباع

1 ملعقة صغيرة معجون روبيان

1 ½ ملعقة كبيرة زيت فول سوداني

1 ملعقة طعام زيت نباتي

1 ملعقة صغيرة خل أبيض

1 ملعقة صغيرة سكر أبيض

الملح والفلفل حسب الذوق

الاتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة، الطهي: ٢٠ دقيقة، الاستعداد: ٣٥ دقيقة

سخني كوب زيت في قدر صغيرة على نار متوسطة عالية. اقلي البيض المسلوق في الزيت الساخن لمدة 5-7 دقائق حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً. اجلس جانبا.

يُمزج الفلفل الحار والثوم والكراث والبندورة ومعجون الروبيان في محضر الطعام ؛ يخلط في عجينة. أضف زيت الفول السوداني. العملية مرة أخرى حتى تصبح ناعمة.

سخني 1 ملعقة كبيرة زيت في مقلاة كبيرة على نار متوسطة. صب خليط الفلفل الحار في المقلاة. اقلي الخل والسكر والملح والفلفل في الخليط. تصفِ البيض المقلي إلى الخليط وتحول إلى خليط. خفض الحرارة إلى متوسطة منخفضة ؛ يُترك على نار خفيفة حتى تلوح رائحته ، حوالي 5 دقائق.



كارى سمك إندونيسى (إيكان بيسمول)

مكونات

يخدم 4

5 فلبية مأكريل ، مقشعة إلى قطع كبيرة

1 ملعقة صغيرة حل

ملح 1/2 ملعقة صغيرة

2 ملاعق صغيرة مسحوق الكركم

4 شمعات ، مفرومة ناعماً

4 بصل مفروم

4 فص ثوم مفروم

1 سم جذر كركم مفروم

1 سم زنجبيل مفروم

2 فلفل احمر او فلفل عین الطير (جولينيد)

4 أوراق عار

3 ملاعق كبيرة كريما جوز الهند

2 ملاعق صغيرة ملح

1 ملعقة كبيرة سكر

1/4 كوب ماء

الانجاهات

التحضير: ١٠ دقائق، الطهي: ١٥ دقيقة، الاستعداد: ٢٥ دقيقة

يقبل السمك بالحل ونصف ملعقة صغيرة ملح ومسحوق كركم ويغلى بالزيت في مقلاة حتى يصبح

لونه بنياً ذهبياً. توضع الأسماك جانباً في وعاء وتبقى الدقة.

اخلطي التسمعات والبصل والثوم وجذر الكركم والزنجبيل والليمون في القليل من الزيت على نار

خفيفة حتى تلوح رائحته.

نصف باقي المكونات وتبلها حسب الذوق ثم نقليها لمدة 5 دقائق أخرى. يسكب فوق السمك ويقدم

ساخن مع الأرز وصلصة الفلفل الحار.



PhotoMania



دجاج الدونكيس مالح

مكونات

الكمية تكفي 2

3 فصون ثوم

1/2 كوب فطر شيتاكي مجفف ، منقوع في الماء ومصفى

500 جرام الفخار دجاج

2 ملاعق كبيرة صلصة ورتيسر شير

2 ملاعق كبيرة صلصة السمك

منح

الفلل الأبيض

2 ملاعق كبيرة صلصة المحار

2 ملاعق صغيرة من الزنجبيل المطحون (اختياري)

1 كوب ماء

الالتجاهات

التحضير: 15 دقيقة، الطهي: 20 دقيقة، الاستعداد: 35 دقيقة

يفك الثوم حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً تقريباً ، ويُضاف فطر شيتاكي وأرجل الدجاج. نصيف جميع

المكونات الأخرى ما عدا الماء ونقليها حتى ينضج الدجاج بالكامل تقريباً.

مختومة أخيرة نصيف الماء وغطي القدر وانتظر حتى ينضج الدجاج بالكامل.



دجاج اندونيسي حار

مكونات

الكمية تكفي 2

4 الفخار دجاج مسح - 2 ورق كاري

300 مل ماء - 5 فصوص ثوم

1/2 ملعقة صغيرة كزبرة - 3 سم زنجبيل

3 سم الخولنجان - 3 كرات

1 1/2 ملعقة صغيرة ملح - زيت للفلي

1/2 ضمائم - 10 لفلل أحمر

1 ملعقة صغيرة معجون رويان - ملح 1/2 ملعقة صغيرة

الدفاعة السكر - 2 حبة ليمون صغير - 1 باقة ليمون ريحان

الالتجاهات

التحضير: ٥٠ دقيقة، طبخ: ٣٠ دقيقة، جاهز خلال: ساعة و ١٥ دقيقة

يُمزج الثوم، الكزبرة، الزنجبيل، الخولنجان، 1 كرات و 1 1/2 ملعقة صغيرة من الملح

وتحولها إلى معجون في الهاون والمدقة.

في قدر، يُمزج الدجاج مع المعجون، أوراق الكاري و 300 مل من الماء ثم يُغلى حتى ينضج

الدجاج. في هذه الأثناء، سخني المقلاة بالزيت.

بمجرد أن ينضج الدجاج تمامًا، اقلي الدجاج في المقلاة حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً.

لتحضير السامبال (صلصة الفلفل الحار): سخني 1 ملعقة صغيرة من الزيت واطهي 2 كرات،

ضمائم وفلفل أحمر متبقي لمدة دقيقتين. في الهاون والمدقة، يُمزج الكرات، الضمائم والفلفل

الأحمر مع عجينة الروبيان، 1/2 ملعقة صغيرة ملح، رشّة من السكر، ليمون وريحان ثم يُطحن

حتى تتكون عجينة.

في طبق التقديم، صعي السامبال (صلصة الفلفل الحار) في قاع الطبق وصعي الدجاج الساخن فوق

الطبق.





كبد الهندوسية و روبيان (سامبال جورينج)

مكونات

300 جرام كبد بقرى مقطع إلى قطع صغيرة

200 جرام روبيان مقشر ومنزوع العرق

1 1/2 كوب حليب جوز الهند - 1/2 كوب عصير تمر هندي

الملح والسكر حسب الرغبة - 5 فاصوليا طويئة مقطعة إلى 5 سم

1 بصلة مقطعة شرائح رفيعة - 1 فلفل أحمر مقطع إلى شرائح قطرياً

زيت للطبخ - معجون ثوابل

8 حبات فلفل مجفف ، مقشورة ومفرومة لتثخين - 6 كرات

1 ساق ليمون ، مفروم خشن - 2 سم الخولنجان

2 شمعة (الظر الملاحظة) - 2 سم معجون روبيان محمص (بيلكان)

الاتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق ، الطهي: ١٥ دقيقة ، الاستعداد: ٢٥ دقيقة

طحن كل معجون الثوابل في الخلاط للحصول على عجينة ناعمة. سخني الزيت في قدر والي المعجون حتى تفوح رائحته. ثم نضيف الكبد والروبيان ونقليهما بالتساوي مع المعجون لبضع دقائق.

يُضاف حليب جوز الهند وعصير التمر الهندي إلى المقلاة ويقلب. نحقق من الثوابل وأضف الملح والسكر حسب الرغبة. قلل الحرارة واتركه على نار خفيفة حتى يتكاثف المرق. أضيفي الفاصوليا الطويئة وشرائح البصل والفلفل واضغطي حتى يجف تمامًا.

الشمعدانات ومعجون الروبيان

يشيع استخدام الشموع ومعجون الجميري في الطبخ الإندونيسي. يجب أن تكون قاتراً على العثور عليها في محلات البقالة والأسواق الآسيوية.



البطء الاندونيسي الفلفل الحار

مكونات

الكمية تكفي 5

2 ملاعق كبيرة زيت نباتي

2 بصل أحمر متوسط ، مفروم ومقطع إلى شرائح للتزيين

1 حبة متوسطة الحجم من الفلفل الأحمر ، منزوعة البذور ومقطعة إلى مكعبات

1 حبة متوسطة الحجم من الفلفل الأخضر ، منزوعة البذور ومقطعة إلى مكعبات

3 أعواد كرفس مقطعة إلى شرائح رفيعة

500 غ إنثوك أو بط مفروم

4 فصوص ثوم مفروم

1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار

7 حبات طماطم خضراء وحمراء مفرومة ناعماً

1 حبة (400 جم) بيلتو أو فاصوليا حمراء ، مصفاة

1 1/2 ملعقة صغيرة. ثوابل المجففة

280 جرام ذرة طازجة أو معلبة أو مجمدة

الاتجاهات

التحضير: ١٥ دقيقة ، الطهي: ٣٥ دقيقة ، الوقت الإضافي: ١٠ دقائق ، الاستعداد: ساعة واحدة

سخني قدر كبير على نار عالية وأضيفي الزيت ووزعيه حتى يغضي قاع الإناء بالتساوي.

عندما يسخن الزيت ، أضيفي البصل والفلفل الأحمر والفلفل الأخضر والكرفس والبطة المفرومة.

يُطهى مع التحريك كثيراً حتى يلفظ اللحم المفروم لونه الوردي وينضج تمامًا - حوالي دقيقتين.

يضاف الثوم ويطهى لمدة دقيقة.

يُضاف مسحوق الفلفل الحار ويُطهى مع التحريك المستمر لمدة دقيقة واحدة.

أضيفي الطماطم والفاصوليا والأوريغانو والملح والفلفل جيداً حتى تمتزج.

يُغلى الفلفل الحار ، ثم يُخفف النار ويُترك على نار خفيفة ، مغلي جزئياً ، لمدة 20 دقيقة ، مع

التحريك من حين لآخر.

أضيفي الذرة والفلفل حتى تمتزج واتركيها لمدة 10 دقائق أخرى. تخدم.



لحم بقرى بحليب جوز الهند رائدين داخيلج

2 ملاعق كبيرة زيت نباتي

1 كع ستيك تشاك ، مقطّع إلى مكعبات كبيرة

2 كوب حليب جوز الهند

30 جرام تمر هندي

1/2 كوب ماء دافئ

2 ملاعق كبيرة كيكاب مانيس

معجون ثوابل

5 حبات من الفلفل الحار مفرومة ناعماً

2 بصل مفروم

2 فص ثوم مفروم ناعم

5 سم خولجان مقشر ومفروم

3 ملاعق كبيرة بذور كزبرة

3 ملاعق صغيرة بذور الكمون

2 ملاعق صغيرة معجون جميري (اختياري)

1 ساق ليمون ، جزء أبيض فقط ، مقطّع إلى شرائح

6 سماعات

3 أوراق ليمون كاليفر ، مبشورة

الاتجاهات

التحضير: 20 دقيقة ، الطهي: ساعتان ، الاستعداد: 2 ساعة 20 دقيقة

قم بمعالجة جميع مكونات معجون الثوابل في محضر الطعام.

يسخن الزيت في مقلاة ، يُضاف معجون الثوابل ويُطهى مع التحريك لمدة دقيقتين. يُضاف لحم البقر

ويُطهى لمدة 3 دقائق أخرى. يُضاف حليب جوز الهند ويترك على نار خفيفة مع التحريك من حين

لآخر لمدة ساعة.

اخفطي معجون التمر الهندي والماء الدافئ حتى تمتزج. اصيفي خليط التمر الهندي و kecap

manis إلى اللحم البقري واضهيه لمدة 30-60 دقيقة أخرى حتى يصبح اللحم طرياً جداً وتصبح

الصنصة سميكة



روبيان ناسي جوريج

مكونات

2 ملاعق كبيرة زيت نباتي ، مقسمة

3 بيضات كبيرة مخلوقة

2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الداكنة - 2 ملاعق كبيرة كاتشب

1 ملعقة كبيرة سكر بني - 1 ملعقة صغيرة زيت سمسم مخمض

1 ملعقة صغيرة صوص حار حلو - 1 كوسة مفرومة

1 جزرة مفرومة - 8 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح

1 فص ثوم مهروس - 2 كوب أرز مطبوخ

نصف كيلو روبان مطبوخ

2 ملاعق كبيرة من الثوم المعمر الطازج المفروم

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

سخني 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي في مقلاة على نار متوسطة.حرك البيضة المخلوقة في المقلاة حتى تغطي السطح.قلب البيضة بعد 30 ثانية ، واضبطها لمدة 20 ثانية إضافية على الجانب الآخر. أخرج البيضة من المقلاة ، وعندما تبرد بدرجة كافية لتتصلبها ، لفها على لوح تقطيع. تقطّع البيضة المخلوقة إلى شرائح وتترك جانباً.

الخطوة 2

في وعاء صغير ، اخلطي صلصة الصويا ، الكاتشب ، السكر البني ، زيت السمسم وصلصة الفلفل الحار. اجلس جانباً.

الخطوة 3

سخني الملعقة الكبيرة المتبقية من الزيت في مقلاة أو مقلاة على نار متوسطة عالية. عندما تكون ساخنة ، أضيفي الكوسة والجزر والبصل الأخضر. قلقي لمدة ثلاث دقائق. نصيف الثوم والأرز والروبيان ومزيج الصلصة ويحافظ جيداً.

الخطوة 4

يرفع عن النار ويقدم على الفور ، مع شرائح البيض والثوم المعمر المفروم.



مي جورينج - نونلز إندونيسية مقليه

مكونات

3 عبات (3 أونصات) نونلز رامين (بدون عبات نكهة)

1 ملعقة طعام زيت نباتي

1 رطل من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام ، مقطعة إلى شرائح

1 ملعقة صغيرة زيت زيتون - 1 ملعقة صغيرة ملح ثوم

1 رشة فلفل أسود مطحون ، أو حسب الرغبة

1 ملعقة طعام زيت نباتي - كوب كرات مقطع

5 فصوص ثوم مفرومة - 1 كوب ملفوف مبشور -

1 كوب جزر مبشور - 1 كوب زهور البروكلي

1 كوب فطر مقطع شرائح - نصف كوب صلصة الصويا

1/2 كوب صلصة الصويا الحلوة (ماليس الكيكاب الإندونيسية)

نصف كوب صلصة محار - الملح والفلفل حسب الذوق

الاتجاهات

قائمة مراجعة التعليمات

الخطوة 1

يُغلى قدر من الماء على النار حتى يغلي ، ويُطهى الرامين لمدة 3 دقائق تقريبًا حتى ينضج. اصر

المعكرونة في الماء البارد لإيقاف الطهي ، وصبها في مصفاة موضوعة في الحوض ، ورش

المعكرونة بملعقة كبيرة من الزيت النباتي. اجلس جانباً.

الخطوة 2

ضعي شرائح الدجاج في وعاء وقلبي بزيت الزيتون وملح الثوم والفلفل الأسود. سخني ملعقة كبيرة

من الزيت في مقلاة على نار عالية ، واطبقي الدجاج وقلبي حتى يكتسب اللون الوردي ، حوالي 5

دقائق. يقلب الكرات والثوم ويقلب حتى يتحول إلى اللون البني. يُضاف الملفوف والجزر

والبروكلي والفطر ويُطهى ويُحرّك حتى تنضج الخضار ، حوالي 5 دقائق.

الخطوة 3

أضيفي نونلز الرامين وصلصة الصويا وصلصة الصويا الحلوة وصلصة المحار واخفطي النونلز

والصلصات مع الخضار والدجاج. يُغلى المزيج على نار هادئة ، ويُرش بالملح والفلفل ، ويُقدم

ساحناً.



ساتى دجاج اندونيسى

المقادير

3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا

3 ملاعق كبيرة صلصة طماطم

1 ملعقة طعام زيت فول سوداني

2 فص ثوم مقشر ومفروم

رشة فلفل أسود مطحون

رشة كمون مطحون

6 صدر دجاج منزوع العظم والجلد (فارغ) مكعب

1 ملعقة طعام زيت نباتي

نصف كوب بصل مفروم

1 فص ثوم مقشر ومفروم

1 كوب ماء

ربع كوب زبدة الفول السوداني

2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا

2 ملاعق كبيرة سكر أبيض

1 ملعقة كبيرة عصير ليمون

التعليمات

الخطوة 1

في وعاء ، اخلطي صلصة الصويا وصلصة الطماطم وزيت الفول السوداني والثوم والفلفل الأسود والكمون. يوضع الدجاج في الخليط ويقلب حتى يتغطى. عطيه واتركيه في الثلاجة لمدة 15 دقيقة على الأقل ، لكن ليس طوال الليل. هذا سيجعل اللحم داكناً جداً.

الخطوة 2

سخن الشواية على حرارة عالية.

الخطوة 3

يُسخن الزيت النباتي في قدر على نار متوسطة ، ويقلب البصل والثوم حتى يصبح لونه بني فاتح. اخلطي الماء وزبدة الفول السوداني وصلصة الصويا والسكر. يُطهى ويُحرّك حتى يمتزج جيداً. يُرفع عن النار ويُمزج في عصير الليمون ويُترك جانباً.

الخطوة 4

قم بدهن شبكة الشواية بالزيت. ضع الدجاج في أسياخ وتخلصي من التتبيلة. اشوي الأسياخ حوالي 5 دقائق لكل جانب ، حتى يصبح عصير الدجاج صافياً. تقدم مع صلصة الفول السوداني.





الجنز بيل الإندونيسي - الراندين

مكونات

معجون ريندالنج كاري

1 ساق من عنبية الليمون - 1 بصلة صغيرة - 1 فلفل ثوم

1 فلفل أحمر طازج - 1 فلفل حار مجفف -

1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود

1/2 ملعقة صغيرة كمون -

1/2 ملعقة صغيرة يابسون مطحون

1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة -

1 كوب ماء - الجنجر كاري

1 ملعقة طعام زيت -

500 جرام جنجر مكعبات

ملح للتذوق -

1/2 كوب كريما جوز الهند

3 أكواب ماء - 1 ملعقة صغيرة سكر

1 ورقة ليمون - 2 ملاعق صغيرة جوز الهند المجفف

الانتجاهات

التحضير: ١٠ دقائق، الطهي: ساعة واحدة، الاستعداد: ساعة و ١٠ دقائق

معجون رندالنج كاري: امزج جميع مكونات معجون الكاري معًا حتى يتماسك.

كاري الكنغر: سخني الزيت في قدر ثم أضيفي معجون الكاري واتركيه على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة.

يُضاف الكنغر ويُترك على نار خفيفة لمدة دقيقتين حتى يغلي. أضف حليب جوز الهند والماء الكافي

لتغطية اللحم. عطي المزيج واتركيه حتى يغلي ثم أضيفي السكر وورق الليمون. قلل الحرارة

واتركه على نار هادئة حتى ينضج الكنغر ، أضف المزيد من الماء إذا لزم الأمر.

عندما ينضج الكنغر ، قم بإزالة الغطاء واترك صلصة الكاري تنخفض ؛ يجب التفكير عند تقديمه.



